

MENÙ UNO

525 / person

FORRÄTT

BURRATA

Marinerad endivsallad, apelsin, rostad mandel och mynta

VARMRÄTT

KVÄLLENS PASTA

Våra kockar arbetar med stor passion för mat och anpassar råvarorna efter säsong för att säkerställa bästa möjliga smak och kvalitet.

DESSERT

TIRAMISÙ

Zabaionekräm, savoiardikex, amaretto, kaffe & kakao



MENÙ DUE

569 / person

FORRÄTT

BURRATA

Marinerad endivsallad, apelsin, rostad mandel och mynta

VARMRÄTT

VÄLJ MELLAN

TAGLIATA DI MANZO

Grillad ryggbiff med cime di rapa, rödvinssås och pommes

CACCIUCCO

Tomatbaserad fiskgryta med bakad torsk, oliver, musslor, räkor, serveras med focaccia

RISOTTO

Säsongens risotto

DESSERT

TIRAMISÙ

Zabaionekräm, savoiardikex, amaretto, kaffe & kakao

BELLORA SHARING 699 SEK

Slå er ner och låt oss ta hand om resten. Köket plockar fram sina favoriter och skickar ut rätterna löpande till bordet - rejält och generöst. Från smakrik ost och chark till något sött på slutet. Menyn serveras till hela sällskapet och är tänkt att delas, precis som det ska vara.

Upp till 40 personer



BAR MENU

NOCCELARA OLIVER

69

FRITERAD PASTA

med Belloras kryddblandning

65

MARCONAMANDLAR

65

BRUSCHETTA ALLA ACCIUGHE

Sardeller, citron och grillat surdegsbröd

179

SALTA CHIPS

55

SALUMI

100g chark 80g ost, marmelad och grissini

255

SWEET ENDING

HEMMAGJORDA PRALINER

45 / st 99 / 3st



BELLORA